



## Poulet-Champignon-Rollen

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Kuchenteig, ausgewallt
- 300g Pouletfleisch fein geschnetzelt
- 100g Schinken fein gehackt
- 400g Champignons gehackt
- 1 Frischkäse
- Butter, Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Eigelb

### ZUBEREITUNG

Pouletfleisch und Schinken in heisser Butter anbraten, herausnehmen. Champignons in die Pfanne geben und 3–4 Minuten dämpfen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Unter das Fleisch mischen und abkühlen lassen. Frischkäse daruntermischen, evtl. nachwürzen.

Teig der Länge nach halbieren, die Füllung auf den Streifen verteilen und zu einem Riegel zusammenrollen. Mit Eigelb bestreichen und dann in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Servieren: Als Apéro-Gebäck oder mit Salat als Mahlzeit. Diese Füllung eignet sich auch für Gipfeli.